



ALSACE CÔTE DE ROUFFACH

Pinot Gris BIO

Une invitation à un Bonheur Festif

Sensations...

Ce CÔTE DE ROUFFACH, issu du cépage Pinot Gris s'exprime au nez sur les fruits blancs à noyaux (abricot, pêche). C'est un vin concentré et gras d'équilibre demi-sec marqué par une fine trame acide typique des argilo-calcaires de la Côte de Rouffach.

Accords mets/vins

Ce grand vin de la CÔTE DE ROUFFACH, pourra s'essayer sur des plats crévés et des fromages forts. Il se marie également avec le foie gras de canard.

Terroir

Les terroirs du Domaine Rieflé se situent dans les environs des communes de Pfaffenheim, Rouffach, Westhalten et Soultzmatt, sur les champs de fractures des failles de Marbach et de l'Ohmbach. Ils forment une mosaïque de compartiments géologiques très morcelés. La CÔTE DE ROUFFACH regroupe sous sa bannière des terroirs massifs, souvent calcaires et filtrants. Ils offrent puissance, chaleur et minéralité aux vins qu'ils engendrent. Ce PINOT GRIS provient du Lieu-dit Hoel, terroir sédimentaire de loess.

Service

10 à 12°C

alcool : 13,5°

acidité en tartrique : 7,4 g/l

sucres résiduels : 3,4 g/l